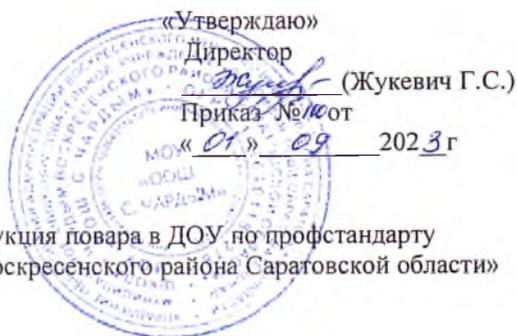


«Согласовано»
Председатель ПК
Денисов (Денисова И.И.)
Протокол № 1
от «31» 08 2023 г



Должностная инструкция повара в ДОУ по профстандарту МОУ «ООШ с.Чардым Воскресенского района Саратовской области»

1. Общие положения

1.1. На должность повара в ДОУ может быть принято лицо, которое соответствует требованиям профессионального стандарта «33.011 Повар», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. №610н.

1.2. На должность повара ДОУ назначается лицо, имеющее среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) со стажем работы не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование, или со стажем не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное обучение.

1.3. Особыми условиями допуска к работе являются:

• прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, а также внеочередных медицинских осмотров в порядке, установленном законодательством Российской Федерации;

• наличие личной медицинской книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе;

• отсутствие ограничений на занятие трудовой деятельностью в сфере образования, воспитания, развития несовершеннолетних, установленных статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

Повар дошкольного образовательного учреждения принимается на работу и освобождается от должности заведующим ДОУ.

Повар детского сада непосредственно подчиняется заведующему детским садом, а также выполняет указания шеф-повара, заместителя заведующего по административно-хозяйственной части, медицинского работника дошкольного образовательного учреждения по вопросам соблюдения санитарно-эпидемиологического режима.

1.3. Повар детского сада должен знать:

- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- рецептуру и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- особенности кулинарной обработки продуктов для детей разного возраста;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;
- специфику работы ДОУ, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий;
- технологии наставничества и обучения на рабочих местах;
- санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (далее – санитарно-эпидемиологические правила);

- гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее – гигиенические нормативы);
 - санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее – санитарные правила);
 - нормы охраны труда, правила пожарной безопасности и требования антитеррористической защищенности.
4. Повар ДООУ должен уметь:
- изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от текущих требований руководства ДООУ;
 - производить анализ и оценку потребности пищеблока (кухни) в материальных ресурсах и персонале; оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;
 - организовывать обучение работников пищеблока на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам;
 - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
 - оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия.
5. Повар ДООУ должен пройти обучение и иметь навыки оказания первой помощи пострадавшим, знать требования антитеррористической защищенности, пути эвакуации, при угрозе совершения или совершении террористического акта, иной кризисной ситуации, выполнять нормы антикризисного плана действий в чрезвычайной ситуации, распоряжения заведующего и ответственных за пожарную безопасность, антитеррористическую защищенность.

2. Должностные обязанности

1. Повар ДООУ выполняет следующие трудовые функции:
- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
 - приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.
2. В рамках своих трудовых функций повар детского сада обязан:
- находиться на рабочем месте в спецодежде;
 - ежедневно утром подробно знакомиться с утвержденным в ДООУ меню-раскладкой на предстоящий день, развешивать продукты, предназначенные на каждый прием пищи, в отдельную тару;
 - соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке, утвержденному в детском саду;
 - при кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдать технологические требования;
 - принимать от кладовщика продукты по утвержденному в ДООУ меню-раскладке на завтрашний день под роспись;
 - точно производить подготовку и закладку продуктов согласно меню-раскладке, утвержденному в детском саду;
 - использовать в своей работе только вымеренную тару;
 - соблюдать правила разделки и приготовления блюд на специальных столах и специально промаркированным инвентарем;
 - при работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
 - весь кухонный инвентарь хранить отдельно и использовать строго по назначению, не допускать использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия;
 - соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;
 - соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд;
 - в первый день поступления мяса произвести его разделку на мякоть и кости, сообщив данные кладовщице;
 - соблюдать правила кулинарной обработки овощей для сохранения витаминов;
 - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов на пищеблоке (кухне);
 - осуществлять контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

- осуществлять контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;
 - штучные продукты повар должен выдавать на группы по счету согласно тетради учета детей на группах;
 - соблюдать настоящую инструкцию повара дошкольного образовательного учреждения.
27. Повар ДОУ должен владеть практическими навыками приготовления блюд для детей разного возраста:
- вязких, полувязких, протертых и рассыпчатых каш из различных круп;
 - отварных, тушеных, запеченных, пюре и других овощных блюд;
 - овощных, фруктовых, фруктово-овощных салатов, винегретов;
 - мясных бульонов и бульонов из мяса птицы;
 - вегетарианских, пюре-образных, холодных и заправочных на мясном бульоне супов;
 - томатных, сметанных, молочных и фруктовых соусов;
 - суфле, тефтелей, котлет, гуляша и других блюд из мясных, куриных и рыбных продуктов, субпродуктов (печени, языка);
 - запеканок из крупы, овощей с мясом, яиц и творога;
 - молочных и яичных блюд;
 - горячих и холодных напитков;
 - компотов, киселей и других третьих блюд;
 - витаминизированных напитков быстрого приготовления (из концентрата);
 - дрожжевого и пресного теста, выпечки из него булочек, пирожков, оладий, ватрушек и других кулинарных изделий.
28. Повар ДОУ должен осуществлять:
- маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары в соответствии с санитарными требованиями для сырых и готовых продуктов;
 - выдачу готовой пищи только после снятия пробы медицинским работником и заведующим дошкольным образовательным учреждением с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и внесением соответствующей записи в бракеражный журнал готовых блюд.
29. Повар детского сада должен ежедневно оставлять суточную пробу. Холодные закуски, первые блюда, супы и напитки (треть блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
30. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
31. Повар ДОУ должен фиксировать вес пищевых отходов в меню-раскладке при обработке или подготовке к приготовлению сырых продуктов (овощи, мясо, рыба, кура, фрукты).
32. Повар ДОУ систематически улучшает свои знания, повышает квалификацию и профессиональное мастерство с помощью теоретической подготовки и практической деятельности.
33. Повар ДОУ проходит предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года), вакцинацию в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и национальным календарем прививок по эпидемиологическим показаниям.
34. Повар ДОУ выполняет все требования настоящей должностной инструкции, правила по охране труда, пожарной безопасности и антитеррористической защищенности в детском саду.

3. Права

- Повар детского сада имеет право:
- 1. Не использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.
 - 2. Вносить свои предложения по улучшению организации питания в дошкольном образовательном учреждении.
 - 3. Требовать от администрации дошкольного образовательного учреждения создания условий, необходимых для выполнения своих профессиональных обязанностей.
 - 4. Приостановить выполнение работ в случае выявления нарушений норм охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиенических норм и правил.
 - 5. Участвовать в работе коллегиальных органов самоуправления дошкольного образовательного учреждения.

6. На получение социальных гарантий и льгот, установленных локальными актами дошкольного образовательного учреждения и законодательством Российской Федерации.

7. Повышать свою профессиональную квалификацию.

4. Ответственность

4.1. Повар детского сада несет ответственность:

- за качество и соответствие приготовленных блюд меню-раскладке, утвержденному в ДОО;
- за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу питания на группы в соответствии с графиком выдачи с соблюдением нормы готовых блюд;
- за сохранность пищевых продуктов после выдачи их на пищеблок детского сада;
- за соблюдение режима питания в детском саду.

4.2. Повар ДОО несет персональную ответственность за соблюдение должностной инструкции повара в детском саду, правил и инструкций по охране труда, правил производственной санитарии и пожарной безопасности.

4.3. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей инструкцией, в пределах, установленных действующим законодательством Российской Федерации, повар детского сада несет административную, материальную и уголовную ответственность в соответствии со сложившейся ситуацией.

5. Взаимоотношения. Связи по должности повара в ДОО

Повар детского сада:

5.1. Работает в режиме нормированного рабочего дня по графику, составленному исходя из 40-часовой рабочей недели и утвержденному заведующим дошкольным образовательным учреждением.

5.2. Подчиняется заведующему ДОО и руководителю структурного подразделения (шеф-повару), завхозу дошкольного образовательного учреждения.

5.3. Взаимодействует в своей деятельности с медицинской сестрой, завхозом и кухонным рабочим.

5.4. Информировует заведующего детским садом и руководителя структурного подразделения о возникших проблемах в работе.

5.5. Выполняет разовые поручения заведующего дошкольным образовательным учреждением и руководителя структурного подразделения.

5.6. Получает от администрации ДОО материалы нормативно-правового и организационно-методического характера, знакомится под расписку с соответствующими документами.

5.7. Осуществляет систематический обмен информацией по вопросам, входящим в его компетенцию, с администрацией, педагогическими работниками дошкольного образовательного учреждения, работниками пищеблока (кухни).

6. Порядок утверждения и изменения должностной инструкции

6.1. Внесение изменений и дополнений в действующую должностную инструкцию производится в том же порядке, в котором принимается должностная инструкция.

6.2. Должностная инструкция вступает в силу с момента ее утверждения и действует до замены ее новой должностной инструкцией.

6.3. Факт ознакомления повара с настоящей должностной инструкцией подтверждается подписью в экземпляре должностной инструкции, хранящемся у работодателя, а также в журнале ознакомления с должностными инструкциями.

Должностной инструкцией ознакомлен (а), один экземпляр получил (а) на руки.

_____/_____/202 г.